



FEINS VOM GANZE TIER

Neue Geschmackswelten für Ihre Kunden: Tolle Rezepte vom zweiten Schnitt und mit modernen Klassikern vom Schnörkli zum Schwänzli. Überraschend fein, modern und schnell auf dem Tisch.

DAS SCHMÖCKT NACH MEH

Liebe Kundinnen und Kunden

Als Metzger wissen Sie es am besten: Vollverwertung zeugt von Respekt gegenüber dem Tier. Doch womöglich verarbeiten Sie diese zweiten Schnitte (Second Cuts) vor allem zu Fleischerzeugnissen. Dies, weil viele Kunden noch zögern, sich neben Filet, Entrecôte und Hohrücken auf Neues einzulassen. Obwohl diese Edelstücke nur den kleinsten Teil des Tiers ausmachen.

Und der ganze Rest? Diese Teilstücke waren früher begehrt. Nur schwer zugänglich, klein oder schlicht nicht so schön anzuschauen, verschwanden sie mit der Zeit vom Teller. Zum Glück besinnen sich immer mehr Fleischfans auf diese vielfältigen Leckerbissen.

Doch seien wir ehrlich: Noch winken viele ab, wenn in der Metzger von Kalbskopf, Lunge, Milke oder Kutteln die Rede ist. Zu schade – denn wer sich darauf einlässt, erlebt die herrlichsten Genüsse.

Die Rezepte in dieser Broschüre sind unser Beitrag, diesen kulinarischen Schatz neu zu heben. Es sind neu interpretierte traditionelle Gerichte und moderne Kreationen, mit denen Sie bei Ihren Kunden neue Lust für diese vergessenen Fleischstücke entfachen.

Es wird Sie freuen, wie gut Sie die Rezepte nachproduzieren können. Mit den optimal vorbereiteten Teilstücken oder fertigen Gerichten wecken Sie den Gwunder Ihrer Kunden. Haben diese einmal von den schnell zubereiteten Second Cuts oder den modernen Klassikern gekostet, werden sie Ihnen erst recht dankbar sein. Viel Erfolg!

Ihr Pacovis-Team

Nicht vergessen: Insbesondere Second Cuts haben den schönen Nebeneffekt, dass diese für Sie als Metzger auch finanziell sehr interessant sind.

Legende zum Titelbild: Aus Wädelfleisch, Speck, Schwarte und Blut entsteht die Schwarzwurst (siehe Rezept Seite 22/23).



INHALT



FEINS

vom zweite Schnitt

Gschnätzlets à la Gyros	4
Rindsschänku	6
Flanksteak	8
Gfüllte Paschtor	10
Onglet de Paris	12

MODERNI KLASSIKER

vom Schnörkli zum Schwänzli

Thai-Chuttle	14
Süess-suuri Lunge	16
Chaubschopfsalat	18
Härdöpfel-Schwägis	20
Schwarzwurst	22
Milke-Goldstuck	24
Üter-Tex-Mex	26
Ausstieg	28

ARBEITSANLEITUNG

1. Rindsleistenfleisch schnetzeln und mit der gewünschten Marinade marinieren

ZUBEREITUNG

1. Rindsleistenfleisch à la minute anbraten
2. Im Pita-Fladenbrot mit den restlichen Zutaten anrichten



ES GSCHNÄTZLETS À LA GYROS

Skirt Steak – das kernigste Stück vom Rind

Verkannter Leckerbissen: Das Skirt Steak stammt aus dem Zwerchfellmuskel des Rinds. Als Leisten- oder Saumfleisch fristete das grobfaserige und durchwachsene Stück lange ein tristes Dasein. Zu mehr als Suppenfleisch oder Gulasch reichte es nicht. Wie traurig! Schmeckt das Skirt doch fabelhaft intensiv – und die starke Marmorierung macht es herrlich saftig. Anderswo wird das Stück längst hochgeschätzt. In Mittelamerika veredelt es Fajitas, in Korea ist es die Basis für ein Festtagsgericht. Und siehe da: Auch bei uns lassen immer mehr Feinschmecker für ein Skirt Steak jedes Filet liegen. Umso schöner, kostet es fast nix.



Ausgangsmaterial

1.000 kg Skirt Steak (äusseres Rindsleistenfleisch)

Gewürze und Zutaten (pro kg)

160 g	Saucenmarinade (z.B. Saucenmarinade Gyros)
zum Anrichten	Pita, Salat, Zwiebeln, Tzatziki

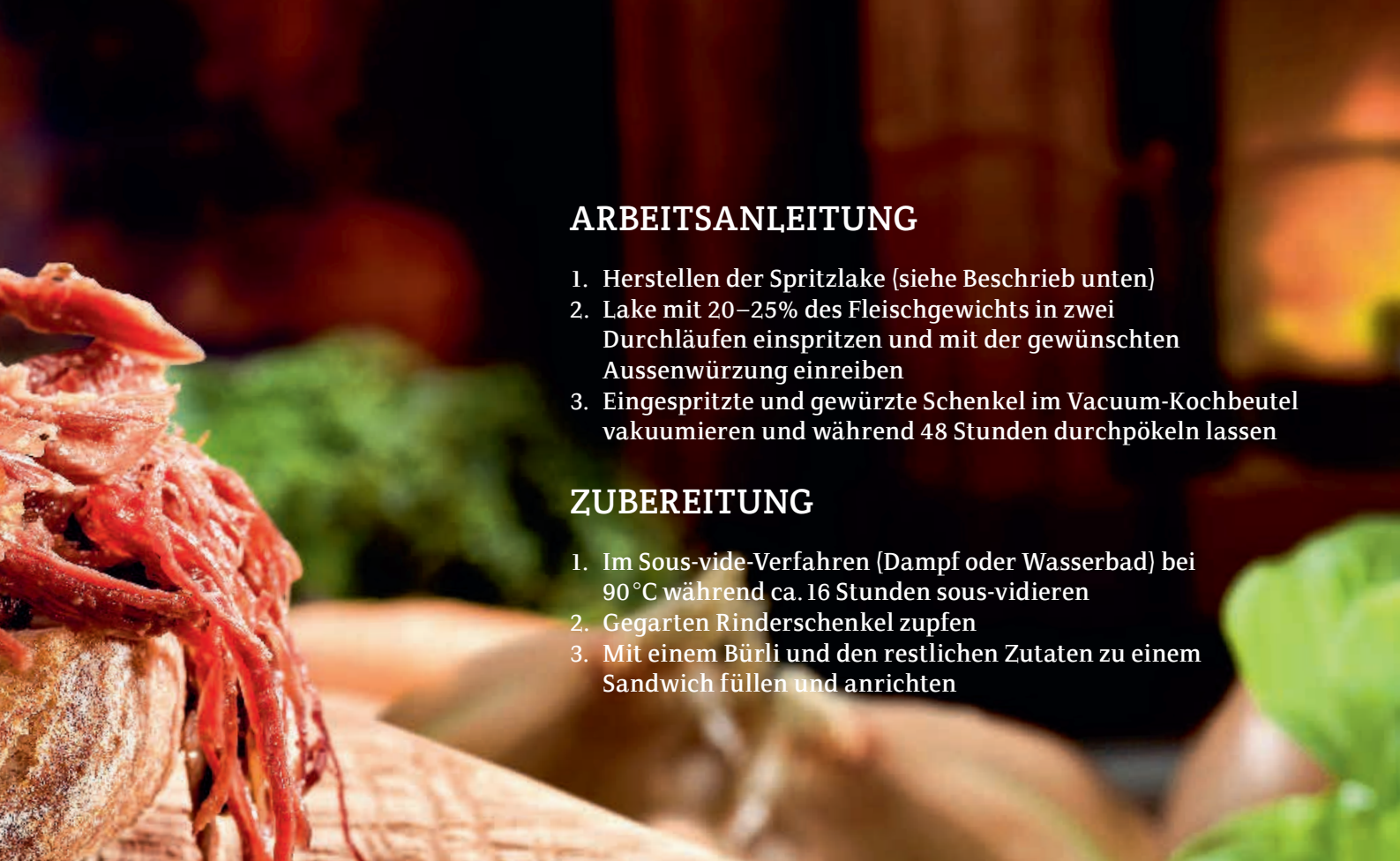


ZUPFTE RINDS-SCHÄNKU

Rinderschenkel – maximal geschmackvoll

So fein ist Bein: Der Rinderschenkel stammt vom unteren Teil der Vorder- und Hinterbeine. Das Fleisch aus dem Vorderviertel ist dabei zäher als jenes aus dem Hinterviertel. Warum? Weil dort durch die grosse mechanische Belastung der Anteil an Bindegewebe im Fleisch höher ist. Das kompakte, magere Muskelfleisch muss lange geschmort werden. Wenn es sich leicht vom Knochen löst, ist es gar. Der Knochenkontakt macht es maximal geschmackvoll. Aus Rinderschenkeln werden gern Haxen geschnitten. Ein Geheimtipp ist das Markbein – es enthält das weiche, fettreiche Knochenmark, das als Delikatesse gilt.





ARBEITSANLEITUNG

1. Herstellen der Spritzlake (siehe Beschrieb unten)
2. Lake mit 20–25% des Fleischgewichts in zwei Durchläufen einspritzen und mit der gewünschten Aussenwürzung einreiben
3. Eingespritzte und gewürzte Schenkel im Vacuum-Kochbeutel vakuumieren und während 48 Stunden durchpökeln lassen

ZUBEREITUNG

1. Im Sous-vide-Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 90 °C während ca. 16 Stunden sous-vidieren
2. Gegarten Rinderschenkel zupfen
3. Mit einem Bürli und den restlichen Zutaten zu einem Sandwich füllen und anrichten

Ausgangsmaterial

1.000 kg Rinderschenkel

Zusammensetzung Lake

10.000 kg Wasser kalt (nach Belieben mit anderen Flüssigkeiten wie z.B. Whisky oder Apfelwein, gemischt)
0.500 kg Lakezusatz (z.B. Haxenlake)
0.600 kg Nitritpökelsalz

Gewürze und Zutaten (pro kg)

20 g Würzmischung (z.B. Paco Magic Grill)
zum Anrichten BBQ Sauce (z.B. Paco Dipcombi BBQ), Bürli, Kabis, Federkohl, Zwiebeln, Karotten

Hilfsmaterial

Vacuum-Kochbeutel



ARBEITSANLEITUNG

1. Flanksteaks mit der gewünschten Würzmischung einreiben
2. Im Vacuum-Kochbeutel vakuumieren

ZUBEREITUNG

1. Im Sous-vide-Verfahren (Dampf oder Wasserbad) bei 56 °C für 2 Stunden sous-vidieren
2. Warme Flanksteaks kurz in der heissen Pfanne anbraten
3. Fein aufgeschnitten servieren

FLANK-STEAK

Flanksteak vom Rind – bekannt durch Lady Gaga

Flanksteaks sind seit 2010 weltberühmt: Damals trug Lady Gaga bei den MTV Music Awards eine Abendrobe aus dem Fleisch. Auch Spiegel, Hose oder Bavette de flanchet genannt, stammt der dünne Lempen aus dem Bauchlappen vom Rind. Das magere Fleisch mit der festen, faserigen Struktur und dem starken Aroma war bei uns lange nur für Hackfleisch gut. Ganz schön gaga, wenn man sieht, wie die Amis auf dem Grill daraus feinste Flanksteaks zaubern. Weil das Fleisch viel Bindegewebe enthält, wird es oft «low and slow» geschmort oder geräuchert. Die Asiaten schätzen es als Zutat für Phở und gebratene Nudeln, in Mexiko füllt man damit Fajitas.



Ausgangsmaterial

1.000 kg Rinds-Flanksteak

Gewürze und Zutaten (pro kg)

30 g Würzmischung (z.B. Bier Gewürzmix)

Hilfsmaterial

Vacuum-Kochbeutel

EN GFÜLLTE PASCHTOR

Rinds-Babettli – das Zarte vom Stotzen

In der Auslage sieht es fast wie eine Haifischflosse aus: das Babettli oder Pastorenstück. Manche nennen es auch Tri-Tip oder Weisses Stück. Sicher ist: Es stammt nicht vom Hai, sondern vom Vorschlag des Rinderstotzens – pro Tier gibt's zwei Stück davon. Die Schar der Verehrer des Babettlis nimmt dabei stetig zu. Das wundert nicht bei seinen vielen Vorzügen. Dazu gehört seine zarte, fein marmorierte Struktur, da es fast nur aus Muskelfleisch besteht. Dadurch eignet es sich zum blutig bis rosa Braten und zum Schmoren. Doch wie man es auch zubereitet, eins bleibt immer gleich: Es schmeckt einfach wunderbar.



Ausgangsmaterial

1.000 kg Rinds-Babettli

Gewürze und Zutaten (pro kg)

20 g	Gewürzmischung (z.B. Würzmischung Hot & Smoky)
zum Füllen	Friskäsezubereitung (z.B. Friskäsetabs Kürbis)
nach Belieben	Specktranchen

ARBEITSANLEITUNG

1. Ins Rinds-Babettli eine Tasche schneiden
2. Mit Frischkäsezubereitung füllen
3. Rinds-Babettli zunähen und falls gewünscht mit Speck umwickeln

ZUBEREITUNG

1. Gefülltes Rinds-Babettli im Ofen bei 180 °C 30 Minuten braten
2. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie umwickeln und 5 Minuten ruhen lassen
3. Rinds-Babettli anschneiden und anrichten



ARBEITSANLEITUNG

1. Onglet würzen und scharf anbraten
2. Nach dem Auskühlen in Tranchen schneiden

ZUBEREITUNG

1. Kalbsjus in hitzefeste Form füllen
2. Kräuterbutter oder Café de Paris schmelzen und mit dem gebundenen Kalbsjus vermischen
3. Die scharf angebratenen Fleischstücke in der Buttersauce erwärmen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist



ONGLET DE PARIS

Rinds-Onglet – würzig mit Charakter

Metzger wissen, was gut ist: Darum haben sie das Onglet – auch als Nierenzapfen oder Leistenfleisch bekannt – immer gerne gehabt. In Grossbritannien und den USA nennt man das Stück nicht zufällig «Butchers Steak». Dies darum, weil der Metzger das geschmackvoll-würzige Stück für sich behalten hat. Obwohl Muskelfleisch, zählt das Onglet zu den Innereien. Das Fleisch aus dem abschliessenden Muskel des Zwerchfells ist grobfaserig und trocken. Durch die Mitte des Stücks verläuft eine dicke Sehne, die man vor dem Zubereiten entfernt. Die Mexikaner schätzen das Onglet als «Arrachera» mit Salsa, Guacamole und Tortilla.



Ausgangsmaterial

1.000 kg Rinds-Onglet

Gewürze und Zutaten (pro kg)

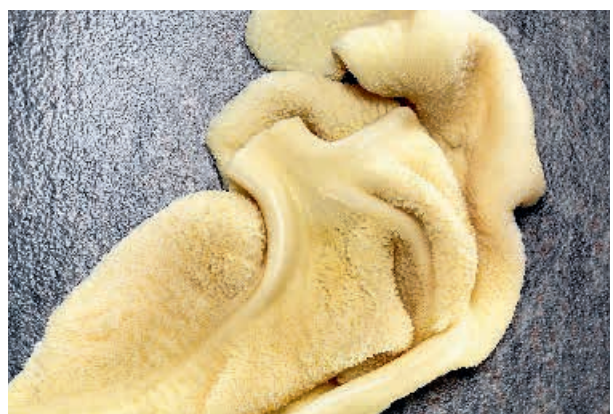
20 g Würzmischung (z.B. Grill Mix OG, OA)
Brauner Kalbsjus, gebunden
Kräuterbutter oder Café de Paris
(z.B. Mathis Café de Paris)



ROTI THAI-CHUTTLE

Kutteln – weil Liebe durch den Magen geht

Die schönste Schlemmerei: Kutteln stammen aus dem vierteiligen Magen von Rind, Kalb oder seltener Lamm. Lange waren sie enorm beliebt und wurden überall – meist roh – in Spezialgeschäften angeboten. Aus dieser Zeit stammt der Klassiker «Kutteln an Tomatensauce» mit schier ewig langer Kochzeit. Dann ging's mit den Kutteln bös bergab: Lag's an der gelatinösen Konsistenz? Oder am leicht süsslich-blumigen, ganz eigenen Aroma? Kutteln haben als kultivierte Delikatesse ein Comeback längst verdient. Gewaschen, blanchiert, geputzt und gekocht angeboten, sind sie daheim im Nu essbereit. Wer sie probiert, ist schnell verführt.





ARBEITSANLEITUNG

1. Kutteln in Salzwasser vorkochen
2. Geschnittene Kutteln mit dem aufgetauten Asia-Gemüse sowie den Erdnüssen mischen und mit der Marinade vermengen
3. Nach Belieben mit Limettensaft abschmecken

ZUBEREITUNG

1. Die Kuttelpfanne mit wenig Fett kurz farblos anbraten
2. Nach Belieben mit Sojasauce und/oder Kokosmilch ablöschen

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Kutteln gereinigt und gewässert
0.800 kg	Asia-Gemüse tiefgekühlt
0.200 kg	Erdnüsse ungesalzen

Gewürze und Zutaten (pro kg)

100 g	Asiatische Marinade (z.B. Red Curry Marinade Sensia)
nach Belieben	Limettensaft, Sojasauce, Kokosmilch

DIE SÜESS-SUURI LUNGE

Kalbslunge – wie gemacht für kalte Tage

Wie alle Innereien ist sie reich an Vitamin A: die Kalbslunge. Das Grosi machte gern ein Voressen daraus – oder den Klassiker «Saure Lunge». Dieses unscheinbare Gericht hat den Ruf, alle Schäden einer durchzechten Nacht zu kitten. Kalbslunge ist eine deftige Speise, die man eher im Herbst und im Winter genießt. In Österreich hat das «Beuschl» – eine Art Geschnetzeltes aus Kalbslunge und Herz – Karriere gemacht. In harten Zeiten standen die Köche stundenlang am Herd, um auch das letzte Stückchen Fleisch von einem Kalb oder Schwein genießbar zu machen. Kenner verehren das Gericht als delikates Erbe der Kaiserzeit.



Ausgangsmaterial

1.000 kg Kalbslunge

Gewürze und Zutaten (pro kg)

100 g Saucenpulver
 (z.B. Paco Sauce Saure Lunge)
100 g Preiselbeerkonfitüre

Variante

Als Variante kann die kalte Sauce (ohne die Preiselbeerkonfitüre) mit den Lungenstreifen, Mangowürfeln, Chilistreifen sowie frischem Koriander gemischt werden und als kalter oder nach Belieben lauwarmer Salat serviert werden.



ARBEITSANLEITUNG

1. Lunge in Essigwasser (ca. 10% Essig) für ca. 90 Minuten kochen
2. Die noch heisse Lunge von der Haut befreien und auskühlen lassen
3. Ausgekühlte Lunge in dünne Streifen schneiden

ZUBEREITUNG

1. Saucenpulver gemäss Etikette anrühren und aufkochen
2. Preiselbeerkonfitüre daruntermischen und die Lungenstreifen darin wärmen

ARBEITSANLEITUNG

1. Kalbskopf im Wasser weich kochen
2. Auskühlen lassen und fein schneiden
3. Mit Gewürzen und den restlichen Zutaten mischen



THAI CHAUBS- CHOPFSALAT

Kalbskopf – neu entdeckt von Gourmets

Wer kennt ihn noch, den «Kalbskopf an Vinaigrette»? Das Grosi beizte den Kalbskopf mit Essig, Salbei und Estragon, bevor sie ihn mit Speck anbriet. Heute nutzt man vor allem das stark durchwachsene Muskelfleisch der Wangen sowie Zunge und Hirn. Die lange verpönten Baggli stehen dank ihrer natürlichen Geschmacksverstärker als geschmorte Köstlichkeit auch bei Feinschmeckern wieder ganz oben in der Gunst. Und was tun die Franzosen? Jeweils am 21. Januar essen sie traditionell Kalbskopf «Tête de veau». Zum Gedenken an jenen Tag im Jahr 1793, als mit der Enthauptung von König Ludwig XVI. die absolute Monarchie ein makabres Ende nahm.



Ausgangsmaterial

1.000 kg Kalbskopf weiss, ohne Haare

Gewürze und Zutaten (pro Liter Kochwasser)

20 g	Kochsalz
10 g	Zitronengras ganz
10 g	Ingwer frisch, geschält
½ Stk.	Limette

Gewürze und Zutaten

(pro kg Kalbskopf, gekocht)

100 g	Asiatische Marinade (z.B. Fresh Lemon Marinade Sensia)
100 g	Kokosmilch
20 g	Limettensaft
10 g	Zitronengras frisch, fein geschnitten
5 g	Ingwer frisch, fein geschnitten
5 g	Paprikaflocken fein

ARBEITSANLEITUNG

1. Zwiebeln schälen und in wenig Öl anschwitzen
2. Innereien durch die 12-mm-Scheibe wölfen, mit den restlichen Zutaten mischen, und wenn gewünscht, etwas Suure Moscht oder Bouillon zugeben
3. Masse in Bodendärme oder nach Belieben in kleinere Därme füllen
4. Im Kessel bei 78 °C kochen

FEINS HÄRDÖPFEL-SCHWÄGIS

Kalbslunge mit Leber und Herz vom Schwein – echt fein

Gut abgekupfert: Schwägis ist die Schweizer Variante des schottischen Nationalgerichts Haggis. Das Original ist eine Art Pudding aus Schafsinnereien, Haferflocken und Zwiebeln – im Schafsmagen gekocht. Dies ist eine sehr alte Methode zum Konservieren von Fleisch. Besonders elegant ist das zwar nicht, doch der herzhafteste Geschmack macht alles wieder wett! Das ist beim Schweizer Schwägis nicht anders. Einzig, dass wir dazu Kalbslunge sowie Leber und Herz vom Schwein verwenden. Und wer nicht so auf Haferflocken steht, darf es gern mit der typisch schweizerischen Beilage aus Äpfeln und Kartoffeln versuchen. Das Resultat ist ein kulinarisches Gedicht.





Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweineleber
1.000 kg	Kalbslunge
1.000 kg	Schweineherz
1.000 kg	Kartoffeln gewürfelt (ca. 10 × 10 mm)
1.000 kg	Zwiebeln frisch

Gewürze und Zutaten (pro kg)

100 g	Apfelwürfel getrocknet
5 g	Gewürzmischung (z.B. Leberwurst-Gewürz)
25 g	Bouillonpulver
	(z.B. Bouillon mit Fleischaroma)
nach Belieben	Suure Moscht, Bouillon

Hilfsmaterial

Rinds-Bodendärme (Butte)

ARBEITSANLEITUNG

1. Alle Zutaten miteinander mischen und in die vorbereiteten Därme füllen
2. Umröten und ca. 30 Minuten bei 55 °C antrocknen
3. Räuchern
4. Bei 82 °C Kammertemperatur auf 78 °C Kerntemperatur kochen
5. Nach Bedarf abtrocknen (ca. 6 Tage)



D' SCHWARZ- WURSCHT

Schwarzwurst – den Göttern zu Ehren

Eine Blutwurst im neuen Kleid: Bei uns noch kaum bekannt, wird die Schwarzwurst in Deutschland längst hochgeschätzt. Ihre schwarze Haut hat sie wegen ihres hohen Blutanteils. Mit den Zutaten Schweineblut, Gnagfleisch und Schwarte gilt sie als die älteste Wurstsorte überhaupt. Typisch für das Innere der Schwarzwurst ist das Rot mit den weissen Fettaugen. Im Unterschied zur Schweizer Blutwurst ist die Schwarzwurst eine fixfertige Kochwurst. So kann man sie nicht nur warm, sondern auch kalt wie einen Landjäger geniessen. Das schätzten schon die Römer, die sie zu Ehren der Götter verzehrten.



Ausgangsmaterial

50.000 kg	Gnagfleisch gepökelt (8 g/kg Nitritpökelsalz) 5-mm-gewolft
20.000 kg	Rückenspeck 3-mm-gewürfelt und angebrüht
10.000 kg	Schwarte gebrüht und 3-mm-gewolft
20.000 kg	Schweineblut

Gewürze und Zutaten (pro kg)

8 g	Nitritpökelsalz
10 g	Gewürzmischung Rotwurst (z.B. Thüringer Rotwurst)
2 g	Majoran gerebelt
2 g	Umrötehilfsmittel (z.B. Paco Duo Rot)
2 g	Bratzwiebel flüssig

Hilfsmaterial

Schweinedärme 28/30

GUETI MILKE- GOLDSTUCK

Milke – Wachstumsorgan mit Fitnesspotenzial

M wie mehr davon: Milke kennt man vor allem als Füllung von Pastelli – oder geschmort im «Ragout fin». Die Milke ist ein Wachstumsorgan des Kalbes, das sich bei ausgewachsenen Tieren wieder zurückbildet. Etwas, das sich dank Milke alles andere als zurückbildet, ist die Gesundheit und Fitness beim Menschen. Eine der wichtigsten Voraussetzungen dafür ist ausgewogene, leicht absorbierbare Nahrung. Milke ist wie gemacht dafür: Sie ist besonders eiweisshaltig, aussergewöhnlich fettarm, enthält kaum Kohlenhydrate und ist leicht verdaulich. Damit läuft sie dem Fleisch locker den Rang ab.



Ausgangsmaterial

1.000 kg Kalbsmilken gewässert

Gewürze und Zutaten (pro kg)

	Bouillon (z.B. Gemüsebouillon ohne Sellerie)
	Paniermehl (z.B. Paniermehl Zitrone SG)
	Nasspanade (z.B. Panadenmehl, gewürzt SG)
zum Anrichten	Brot/Brötli (z.B. Silserbrötli)
	Sauce (z.B. Cocktailsauce)
	Salat (z.B. Nüsslisalat)

ARBEITSANLEITUNG

1. Bouillon aufkochen und die Kalbsmilken ca. 10 Minuten darin ziehen lassen
2. Milken von der Haut und dem Fett befreien und in Scheiben oder Würfel schneiden
3. Nasspanade nach Anleitung anrühren und die Milken-scheiben bzw. -würfel zuerst darin und dann im Paniermehl wenden

ZUBEREITUNG

1. Milzenschnitzel bzw. -würfel in Pflanzenöl beidseitig während ca. 2 Minuten goldgelb braten
2. Brot nach Belieben vortoasten und mit den restlichen Zutaten ein Schnitzelbrot zusammenstellen





ARBEITSANLEITUNG

1. Das gewässerte Euter in Salzwasser weich kochen
2. Erkaltes Euter in Scheiben oder Streifen schneiden und mit der gewünschten Marinade marinieren

ZUBEREITUNG

1. Die marinierten Eutersteaks bzw. das Eutergeschnetzelte mit den Maiskörnern, den roten Bohnen und den Cherrytomaten in die Aluschale geben
2. Auf dem Grill oder im Backofen bei 80 °C für 30 Minuten heiss werden lassen
3. In einer Tortilla mit den restlichen Zutaten als Fajita anrichten

ÜTER TEX MEX

Kuheuter – fein wie Schnitzel, nur günstiger

Obwohl für Laien unlogisch, zählt das Kuheuter zu den Innereien. Viel wichtiger als Logik ist allerdings, dass es schmeckt. Und das ist beim Euter durchaus der Fall. Bereits populäre französische und englische Kochbücher aus dem 17. und 18. Jahrhundert enthielten Rezepte für seine Zubereitung – sei es gekocht, gebraten oder geräuchert. In Deutschland war das Kuheuterschnitzel bis in die Nachkriegszeit ein billiger und beliebter Ersatz für Schnitzelfleisch. Gekocht, paniert und gebraten, wird es noch heute in Berlin als «Berliner Schnitzel» gern mit Senf- oder Meerrettichsauce serviert.



Ausgangsmaterial

1.000 kg Rindseuter, gewässert

Gewürze und Zutaten (pro kg)

100 g	Rauchige Marinade (z.B. Smoky Marinade Sensia)
200 g	Maiskörner
200 g	Rote Bohnen aus der Dose
200 g	Cherrytomaten
zum Anrichten	Tortillas, Guacamole, Crème fraîche, Salat

Hilfsmaterial

Aluschalen



Lust, Ihren Kunden diese Rezepte schmackhaft zu machen?

Die Zeit ist reif: Fleisch vom zweiten Schnitt und neu interpretierte Klassiker vom Schnörkli bis zum Schwänzli sind in aller Munde. Für Sie ist es der ideale Zeitpunkt, um Ihre Kunden dafür zu begeistern: Die einfachen und feinen Rezepte in dieser Broschüre eignen sich hierfür ideal.

Haben Sie dazu Fragen oder sind Sie froh um weitere Unterstützung? Nur zu! Wir von Pacovis sind gerne für Sie da – gemeinsam können wir viel bewegen. Damit Ihre Kunden zum vollen Fleischgenuss auch noch ein gutes Gewissen haben.





Pacovis – neue Food-Ideen, die Sie weiterbringen

Pacovis ist Ihr führender Partner rund um Gewürze und Zusatzstoffe für lebensmittelverarbeitende Betriebe sowie für das entsprechende Verpackungs- und Verbrauchsmaterial. Unsere «food solutions» bieten Ihnen würzige Lösungen mit Biss. Die hochwertigen Produkte, Rezepturen und Gewürzkombinationen für Industrie und Gewerbe produzieren wir individuell nach Ihren Bedürfnissen.



Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
T +41 56 485 93 93
F +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch
portal.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
D-70178 Stuttgart
T +49 711 505 369 70
F +49 711 505 369 71
info@pacovis.de
www.pacovis.de/food-solutions

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Czeija-Nissl-Gasse 11
A-1210 Wien
T +43 1 270 16 20-31
F +43 1 270 16 20-51
info@pacovis-food.at
www.pacovis-food.at